



L'innovazione nel settore dell'industria agroalimentare

Simona Napolitano¹

Abstract

Tra i compiti dell'ingegnere industriale c'è quello di governare i processi di innovazione in azienda. L'ingegnere chimico e l'ingegnere alimentare, in particolare, sono i più preparati all'introduzione di elementi innovativi nelle aziende agricole e di trasformazione dei prodotti alimentari, ovvero nelle industrie agroalimentari. Per fare questo però l'ingegnere, oltre alle conoscenze puramente tecniche, deve essere preparato ad analizzare le esigenze di innovazione e gli elementi critici dei processi di introduzione di nuovi protocolli produttivi. Il presente lavoro di tesi, in particolare, ha l'obiettivo di analizzare i principali fattori – sia interni all'azienda (numero di addetti, fatturato, competenze, investimenti in Ricerca e Sviluppo) che esterni (collaborazione, fonti informative, finanziamenti pubblici) – che favoriscono lo sviluppo di attività innovative nelle industrie del settore agroalimentare campano. È stata quindi realizzata un'indagine empirica che ha coinvolto 133 industrie agroalimentari campane. I dati ottenuti sono poi stati successivamente elaborati per rilevare il contributo di alcuni dei fattori alle modalità di innovazione delle aziende. L'analisi ha permesso di individuare le principali innovazioni attuate dalle aziende agroalimentari; le tecnologie di maggiore interesse sono numerose e differiscono a seconda dei comparti analizzati. Dall'analisi dei dati emerge inoltre che i principali fattori discriminanti la capacità innovativa sono rappresentati dalla difficoltà ad ottenere finanziamenti pubblici, dai costi di innovazione troppo elevati e dalla mancanza di risorse finanziarie interne per l'innovazione. Data la complessità del processo innovativo, appare fondamentale coniugare questi risultati con la capacità di offerta di innovazione in regione. Appare importante non solo orientare il mondo imprenditoriale verso quelle tecnologie che hanno maggiore probabilità di rispondere ad una reale domanda dell'industria regionale, ma anche facilitare il contatto tra le aziende e il mondo della ricerca.

Parole chiave: piccole e medie imprese; capacità di innovazione; agroalimentare

Introduzione

L'importanza dell'innovazione per la competitività aziendale è stata ampiamente dibattuta dalla letteratura manageriale ed essa è il frutto di specifiche scelte strategiche delle imprese in funzione di diverse variabili quale la dimensione aziendale, la cultura imprenditoriale, il grado di internazionalizzazione, il livello di investimenti di attività di Ricerca e Sviluppo e il grado di collaborazione con gli altri attori della *supply chain*. Tra tali variabili, quella dimensionale continua a rivestire un ruolo fondamentale nel determinare la capacità innovativa delle imprese. È infatti innegabile come la grande dimensione favorisca i processi innovativi delle imprese che possono far leva su un maggior potere contrattuale nel mercato della ricerca, del capitale intellettuale e disporre di maggiori risorse da investire in attività di R&S e, pertanto, svolgere con maggiore efficacia un'attività innovativa. Emerge però una spiccata capacità innovativa anche da parte delle piccole e medie imprese. Il comparto agroalimentare è uno dei più rappresentativi del *Made in Italy*, ed è

rappresentato da una grande maggioranza di micro e piccole imprese. Il presente lavoro si pone l'obiettivo di analizzare la capacità di innovazione delle piccole e medie imprese agroalimentari campane. Il lavoro analizza le innovazioni agroalimentari relativamente ai prodotti, ai processi, ai modelli organizzativi e alle strategie di marketing. I differenti percorsi di innovazione intrapresi conducono le imprese ad ottenere differenti risultati in termini di aumento del profitto, della quota di mercato, dell'efficienza produttiva e della sostenibilità ambientale. Oltre a misurare la capacità delle imprese innovatrici di sfruttare le risorse interne ed esterne nei processi innovativi, vengono indagati anche i principali fattori di ostacolo incontrati dalle imprese nell'attività di innovazione.

L'innovazione in campo industriale

L'investimento in scienza e tecnologia è uno degli elementi chiave per lo sviluppo economico, sociale e culturale di un paese. Il principale indicatore è legato alle attività di R&S. La definizione di "Ricerca

¹ Relatori: Prof. Gaetano Lamberti, Dott.ssa Alessia Cuoco

Bibliografia

1. *Attività di ricerca e sviluppo*. Available from: <https://www.gruppedelbarba.com/classificazione-delle-attivit -ammesse-al-credito-di-imposta-r-s-ricerca-e-sviluppo-innovazione-e-design/>.
2. Rana, D., *L'innovazione nel settore agro-alimentare: il comparto della IV Gamma*. 2017, Universit  Ca'Foscari Venezia.
3. Campodall'Orto, S., G. Conti, and E. Gatti, *Proteggere l'idea: il brevetto come strumento di competitivit  aziendale*. Vol. 520. 2003: FrancoAngeli.
4. DI POLITICA, A.E.D. and E.D.T. DELLA SCIENZA, *RELAZIONE SULLA RICERCA E L'INNOVAZIONE IN ITALIA*. 2019.
5. Schiefer, G., et al., *Indications for drivers of innovation in the food sector*. British Food Journal, 2009.
6. De Luca, A., *Le ricerche di mercato. Guida pratica e teorica*. Vol. 622. 2006: FrancoAngeli.
7. *Lime Survey*. Available from: <https://www.limesurvey.org/>.
8. Saleh, A. and K. Bista, *Examining Factors Impacting Online Survey Response Rates in Educational Research: Perceptions of Graduate Students*. Online Submission, 2017. 13(2): p. 63-74.
9. *Spss Statistics Software*. Available from: <https://www.ibm.com/analytics/spss-statistics-software>.
10. *Microsoft Excel*. Available from: <https://www.microsoft.com/it-it/microsoft-365/excel>.
11. Moresi, M., P. Masi, and R. Massini, *Industria alimentare italiana: quali prospettive di ricerca e sviluppo*. Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari (SISTAL), 2008.
12. BENUCCI, I., *ENZIMI IMMOBILIZZATI SU CARRIERS FOOD-GRADE INNOVATIVI: APPLICAZIONI AL SETTORE ALIMENTARE*.
13. Meléndez, F., et al. *Fast Detection of TCA in Cork Stoppers by Means of Electronic Noses*. in *2020 IEEE International Symposium on Circuits and Systems (ISCAS)*. 2020. IEEE.
14. Wesolowska, A., et al., *Innovative techniques of processing human milk to preserve key components*. Nutrients, 2019. 11(5): p. 1169.
15. Mantzourani, I., et al., *Assessment of Ready-to-Use Freeze-Dried Immobilized Biocatalysts as Innovative Starter Cultures in Sourdough Bread Making*. Foods, 2019. 8(1): p. 40.
16. Sand, C.K., *Packaging Solutions for Baked Goods*. 2019, INST FOOD TECHNOLOGISTS 525 WEST VAN BUREN, STE 1000, CHICAGO, IL 60607-3814 USA.
17. Wilson, M.D., et al., *Innovative processes and technologies for modified atmosphere packaging of fresh and fresh-cut fruits and vegetables*. Critical reviews in food science and nutrition, 2019. 59(3): p. 411-422.
18. Bhandari, S.V., et al., *Production of bioethanol from fruit rinds by saccharification and fermentation*. International Journal of Scientific Research Engineering & Technology, 2013. 2(6): p. 362-365.
19. Del Nobile, M.A., et al., *Influence of packaging geometry and material properties on the oxidation kinetic of bottled virgin olive oil*. Journal of Food Engineering, 2003. 57(2): p. 189-197.
20. Gambacorta, G., et al., *Changes in the chemical and sensorial profile of extra virgin olive oils flavored with herbs and spices during storage*. Journal of Food Lipids, 2007. 14(2): p. 202-215.
21. Mayanga-Torres, P., et al., *Valorization of coffee industry residues by subcritical water hydrolysis: recovery of sugars and phenolic compounds*. The Journal of Supercritical Fluids, 2017. 120: p. 75-85.
22. Sousa, L.M. and M. Ferreira, *Spent coffee grounds as a renewable source of energy: An analysis of bulk powder flowability*. Particuology, 2019. 43: p. 92-100.
23. Pennazzo, M., *VALORIZZAZIONE DEGLI SCARTI DELL'INDUSTRIA ITTICA: UNA POTENZIALE FONTE DI MOLECOLE BIOATTIVE*. 2020.
24. König, B., et al., *Analysis of aquaponics as an emerging technological innovation system*. Journal of cleaner production, 2018. 180: p. 232-243.